

Eksili Dolma

Toplam 115 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~300 kcal

Açılış 15/10

Güneydoğu eksili dolması sumak suyu ve karışık sebzeye tencereye canlı bir asit katar.

Malzemeler

- 20 adet Kuru patlıcan
- 20 adet Kuru biber
- 2 su bardağı Pirinç
- 3 yemek kaşığı Sumak

Yapılış

1. Kuru patlıcan ve kuru biberleri kaynar suda 8-10 dakika haşlayıp süzün.
2. Sumağı su bardağı sıcak suda bekletip eksili suyu hazırlayın.
3. Pirinci yıkayıp süzün, haşlanmış sebzeleri pirinçle gevşek biçimde doldurun.
4. Dolmaları tencereye sıkıştırıp üstlerine sumak suyunu gezdirin.
5. Dolmaları 1 saatte pirinç yumuşayana kadar 45-50 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Sumak suyunu ölçülü ekleyin; dolmalar ekşiyip iç harç dağılmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Dolmaları sıcak servis edin, yanında yoğurt ya da limon verin.